

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 2000-050801

(43)Date of publication of application : 22.02.2000

(51)Int.Cl.

A23F 5/24

A23F 5/04

(21)Application number : 10-226418

(71)Applicant : ASAHI SOFT DRINKS CO LTD

(22)Date of filing : 11.08.1998

(72)Inventor : SHIBUICHI IKUO

(54) NEW DRINK BY USING COFFEE BEAN

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a new drink capable of contributing the recent diversification of preference.

SOLUTION: This drink having a clear taste without bitterness such as a fragrant roasted tea is obtained by roasting coffee beans of robusta species (to form 30-40 L-value) so as to be lighter than the case for obtaining a regular coffee, grinding the roasted beans, and extraction-treating the ground beans at a temperature ($\leq 60^{\circ}$ C) lower than the temperature for extracting a regular coffee drink.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

28.10.1999

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

3403082

[Date of registration]

28.02.2003

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19) 日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開 2000-50801

(P 2000-50801A)

(43) 公開日 平成12年2月22日 (2000.2.22)

(51) Int. Cl. 7

識別記号

F I

テ-マコ-ド (参考)

A 2 3 F 5/24

A 2 3 F 5/24

4B027

5/04

5/04

審査請求

有

請求項の数 1 1

O L

(全 4 頁)

(21) 出願番号 特願平10-226418

(22) 出願日 平成10年8月11日 (1998.8.11)

(71) 出願人 596126465

アサヒ飲料株式会社

東京都墨田区吾妻橋一丁目23番1号

(72) 発明者 渋谷 郁雄

茨城県北相馬郡守谷町緑1丁目1番21号 ア

サヒ飲料株式会社飲料研究所内

(74) 代理人 100106002

弁理士 正林 真之

F ターム (参考) 4B027 FB24 FK20 FQ02 FQ06 FQ16

FQ19

(54) 【発明の名称】 コーヒー豆を使用した新飲料

(57) 【要約】

【課題】 現代の嗜好の多様化に貢献できる新飲料を提供する。

【解決手段】 ロブスタ種のコーヒー豆を通常のコーヒー飲料を得るときよりも浅く焙煎し (L 値で30から40)、当該焙煎後の豆を粉碎したものを、通常のコーヒー飲料を得るときよりも低温 (60℃以下) で抽出することにより、香ばしい焙煎茶のような、すっきりとした、苦みのない、新規な飲料を得ることができる。

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 コーヒー豆を通常のコーヒー飲料を得るときよりも浅く焙煎し、当該焙煎後の豆を粉碎したものを、通常の暖かいコーヒー飲料を得るときよりも低温で抽出することにより得られる新規な飲料。

【請求項 2】 コーヒー豆を通常のコーヒー飲料を得るときよりも浅く焙煎し、当該焙煎後の豆を粉碎したものを、通常の暖かいコーヒー飲料を得るときよりも低温で抽出することにより新規な飲料を得る方法。

【請求項 3】 コーヒー豆を通常のコーヒー飲料を得るときよりも浅く焙煎し、当該焙煎後の豆を粉碎したものを、通常の暖かいコーヒー飲料を得るときよりも低温で抽出することにより新規な飲料を得る方法における原料豆としてのロブスタ種の使用方法。

【請求項 4】 前記コーヒー豆は、ロブスタ種のコーヒー豆であることを特徴とする請求項 1 記載の飲料。

【請求項 5】 前記焙煎は、L 値が 25 以上での焙煎であることを特徴とする請求項 1 または 4 記載の飲料。

【請求項 6】 前記焙煎は、L 値が 30 から 40 での焙煎であることを特徴とする請求項 1 または 4 記載の飲料。

【請求項 7】 前記抽出は、90℃未満の温度で行うことを特徴とする請求項 1 または 4 記載の飲料。

【請求項 8】 前記抽出は、60℃以下の温度で行うことを特徴とする請求項 1 または 4 記載の飲料。

【請求項 9】 前記抽出は、水だし抽出であることを特徴とする請求項 1 または 4 記載の飲料。

【請求項 10】 抗酸化剤が溶解された抽出用水を用いるか、或いは、抽出時に抗酸化剤が接触させられていることを特徴とする請求項 1 または 4 記載の飲料。

【請求項 11】 pH調整剤などを添加して密封容器に詰めて殺菌されていることを特徴とする請求項 1 または 4 記載の飲料。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、コーヒー豆を原料として得られるニュータイプの飲料に関する。

【0002】

【従来の技術】コーヒーや紅茶は嗜好品として古来より親しまれているが、それは多忙な生活の中に一時の安息をもたらすものであるからである。古来より一層多忙となった現代人にとっては、エネルギー源としての食料をバランスよく摂取することはもちろん必要であるが、更なる精神の豊かさや生活の充実を迫及するという観点からは、現代人のライフスタイルにより合致した新たな嗜好品を求めていくことも大切なことである。また、現代人の生活様式や生活状況の変化に対応させて新たな嗜好品を追い求め、そのために研究・開発をしていくことはそれだけでも重要な意義を有する。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、このような潮流の中でなされたものであり、その目的は、現代人の生活に更なる豊かさをもたらせるべく、コーヒーや紅茶に匹敵する嗜好性の高いニュータイプの飲料を提供することにある。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明は、次のコンセプトよりなる。

【0005】(A) コーヒー豆を通常の商用焙煎よりも浅く焙煎して粉碎し、極低温で抽出することにより、コーヒーやお茶とは違った風味を有する新規な飲料が得られる。

【0006】(B) そして、その際の原料豆としてロブスタ種を使用しても、嗜好品として遜色のない新規飲料が製造できるため、アラビカ種よりも需要がマイナーなロブスタ種の有効利用が図られるようになる。

【0007】このようなことから、本発明は、大きく、(a)「コーヒー豆を通常の商用焙煎よりも浅く焙煎して粉碎し、極低温で抽出することにより得られる新規な飲料。」、(b)「コーヒー豆を通常の商用焙煎よりも浅く焙煎して粉碎し、極低温で抽出することにより新規な飲料を得る方法における原料豆としてのロブスタ種の使用方法。」、として把握できる。

【0008】より具体的には、本発明は次のような新規飲料及び方法を提供する。

【0009】(1) コーヒー豆を通常のコーヒー飲料を得るときよりも浅く焙煎し、当該焙煎後の豆を粉碎したものを、通常の暖かいコーヒー飲料を得るときよりも低温で抽出することにより得られる新規な飲料。

【0010】(2) コーヒー豆を通常のコーヒー飲料を得るときよりも浅く焙煎し、当該焙煎後の豆を粉碎したものを、通常の暖かいコーヒー飲料を得るときよりも低温で抽出することにより新規な飲料を得る方法。

【0011】(3) コーヒー豆を通常のコーヒー飲料を得るときよりも浅く焙煎し、当該焙煎後の豆を粉碎したものを、通常の暖かいコーヒー飲料を得るときよりも低温で抽出することにより新規な飲料を得る方法における原料豆としてのロブスタ種の使用方法。

【0012】(4) 前記コーヒー豆は、ロブスタ種のコーヒー豆であることを特徴とする上記記載の飲料。

【0013】(5) 前記焙煎は、L 値が 25 以上での焙煎であることを特徴とする上記記載の飲料もしくは方法。

【0014】(6) 前記焙煎は、L 値が 30 から 40 での焙煎であることを特徴とする上記記載の飲料もしくは方法。

【0015】(7) 前記抽出は、90℃未満の温度で行うことを特徴とする上記記載の飲料もしくは方法。

【0016】(8) 前記抽出は、60℃以下の温度で行うことを特徴とする上記記載の飲料もしくは方法。

【0017】(9) 前記抽出は、水だし抽出であることを特徴とする上記記載の飲料もしくは方法。

【0018】(10) 抗酸化剤が溶解された抽出用水を用いるか、或いは、抽出時に抗酸化剤が接触させられていることを特徴とする上記記載の飲料もしくは方法。

【0019】(11) pH調整剤などを添加して密封容器に詰めて殺菌されていることを特徴とする上記記載の飲料もしくは方法。

【0020】〔浅い焙煎〕本発明では、コーヒー豆を通常のコーヒー飲料を得るときよりも浅く焙煎する。即ち、レギュラーコーヒーで飲用されるアラビカコーヒーの焙煎度は、通常はL値で20～28程度であるが、本発明ではこれを通常の飲用には用いないほどの焙煎度、例えばL値で30～40に焙煎したものをを用いる。これは、通常の焙煎として把握されているいわゆる「浅煎り」やいわゆる「ライト・ロースト」程度よりも浅い焙煎のものである。

【0021】〔低温抽出〕本発明では、このように浅く焙煎したコーヒー豆を常法に従って粉碎し抽出するが、通常の暖かいコーヒー飲料を得るときよりも低温で抽出するところに特徴がある。通常の暖かいコーヒー飲料を得ときのコーヒー抽出温度として最適なのは一般には90℃程度若しくはそれ以上の温度と言われており、90℃より低い温度で行われる抽出は一般には低温の抽出と認識されている。そして、60℃以下での抽出は、一般には極低温の抽出と認識されている。

【0022】本発明では、60℃以下の極低温抽出を行うのが好ましい。それは、通常の熱水による抽出では、特にロブスタコーヒーを原料に使用した場合には、その独特の強い苦みにより後味が悪くなってしまうからである。ただ、アラビカコーヒーを原料に使用した場合や焙煎の程度などにより、場合によっては低温抽出の温度領域でも本発明に係る新飲料を製造することができる。

【0023】〔アラビカ種、ロブスタ種〕コーヒーの種類には大別するとアラビカ種とロブスタ種がある。ここで、ロブスタ種は厳密に言えば亜種の命名であるが、本明細書で言う「ロブスタ種」は、植物学分類上の「カネフォラ種」と同義であり、コニロン亜種も含む種の概念として使用される。

【0024】ところで、アラビカ種は嗜好性がよく、品質価値が最も高い。そして、現在飲用されているコーヒー飲料の原料には殆どの場合、アラビカ種が使用されている。ただ、その反面、病害虫に弱く収穫量が少なく価格が高いというデメリットがある。その一方で、ロブスタ種は病害虫に強いことに加えて収穫量も多く、アラビカ種に適さない気候風土でも育つという利点を有する。そして、味の面では苦味が強くボディ感がある。ところが、ロブスタ種は独特の風味のため嗜好性に劣るという

難点があるので、アラビカ種をメインにしたブレンドに増量剂的に用いるか、深く焙煎することにより独特の風味をマスキングすることによって、深い焙煎に適したアイスコーヒーに用いられているというのが現状である。

【0025】〔ロブスタ種の新用途〕上述したように、ロブスタ種は独特な風味を有しているが故に、その飲用目的は限られており、安価にもかかわらず消費量は少なかったが、本発明によれば、本発明に係る新飲料の原料として、ロブスタ種の新たな用途を提供することができる。即ち本発明においては、ロブスタ種のコーヒー豆を、通常より浅く焙煎し(L値で30から40)、焙煎した豆を粉碎し、極めて低温(60℃以下)で抽出することにより、香ばしい焙煎茶のような、すっきりとした、苦みのない、新しい飲料を提供することができたのである。

【0026】このような本発明は、ロブスタコーヒーの新たな飲用方法を提案するものであり、リーズナブルなロブスタコーヒーの消費を増加せしめ、またロブスタコーヒーを使用した今までにない新しい味の飲料の提案により、現代の嗜好の多様化に応えるものでもある。

【0027】

〔発明を実施するための形態〕本発明は、ロブスタ種のコーヒー豆を、通常より浅く焙煎する(たとえば、通常L値15～25程度で焙煎されていたものをL値30～40に焙煎する)。そして、この豆を粉碎し、極めて低温、または、水だし抽出することにより、コーヒーの苦味の代わり、香ばしい焙煎茶のような香りが出て、後味のスッキリした新しい飲料が得られる。これは、お茶代わりに何杯でも飲めるような新しいタイプの飲料である。

【0028】ここで、抽出用水にアスコルビン酸ナトリウムなどの抗酸化剤を溶解したものをを用いたり、抽出時に抗酸化剤を接触させたりすることにより、更に香りの質が良くなる。また、pH調整剤などを添加して密封容器に詰めて殺菌すれば長期保存も可能となる。このようにすれば、更に飲用シーンが多くなることが期待でき、多様なニーズに対応することが可能となる。

【0029】このようにして得られた抽出液は、そのまま加熱して飲用してもよいが、抽出液を放冷して常温で飲用するにしても、更に冷却して氷を入れて飲用するにしてもよく、場合によっては更に冷却してフローズンの状態で食するにしてもよい。また、一度冷却したものを再度暖め直して飲用するにしてもよい。

【0030】なお、特開平6-303905号公報には「ロブスタコーヒー豆の品質を高める方法」が開示されているが、これは、嗜好性の低いロブスタ種のコーヒー豆を垂直容器内でスチーム処理してロブスタコーヒー豆の土臭くてかび臭い味質を取り除くものであって、あくまでロブスタコーヒー豆の品質を高めるものに止どま

り、ロブスタ種に対して全く新しい飲用方法を提供する本発明とは異なる。

【0031】

【実施例】L値32（日本電色工業株式会社製の色差計SZ-Σ80で測定）に焙煎したインドネシアロブスタコーヒーの焙煎豆60gをミルで中挽きに粉碎し、約3*

*0℃で3リットルの水に添加した。20分間浸漬後濾過を行い、抽出液を得た。これを冷却して一般の消費者に提供し、アンケートを実施した（母集団10人）。そのときの意見を以下に示す。

【0032】

【表1】

	コーヒーと比較して			お茶と比較して		
	強い	弱い	どちらとも言えない	強い	弱い	どちらとも言えない
苦み	0	10	0	3	3	4
酸味	0	10	0	8	0	2
渋み	0	10	0	0	10	0
コク	0	8	2	3	3	4
香り	0	2	8	4	2	4
後味	0	9	1	1	7	2

【0033】この表1より、本発明に係るニュータイプの飲料は、コーヒーやお茶とは相違する特異な嗜好を有することが分かる。

【0034】また、本発明に係るニュータイプの飲料については、アンケートの任意記載欄において、「後味がよく、ごくごく飲める」、「コーヒーが苦手な人には飲みやすい」、「香りが花のようで華やか」、「香りが香ばしくて良い」、「お茶やコーヒーとは違った香りを有するおもしろい飲料」、「スッキリしていて飲みやすい」など、好意的な意見が非常に多く得られた。更に、アンケートをとった人の何人かに「原料が実はコーヒー

豆である」旨を伝えたところ、その全員が「信じられない」ということであった。

【0035】これらの結果より、本発明に係る新飲料が今までになかった全く新しい嗜好性の高い飲料であることは明らかである。本発明に係る新飲料は、今までのコーヒー、紅茶、お茶に匹敵する新飲料であることに加え、特にコーヒーが苦手な人にも愛用されるポテンシャルを備えており、現代人の生活に更なる豊かさをもたらすものであることが期待できる。また、現代の嗜好の多様化に貢献するものでもあることも期待できる。